品番
JAU-G型

家庭用

マイコン炊飯ジャー
炊きたて® ミニ

取扱説明書

保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。



ご意見をお寄せください。
http://www.tiger.jp/

もくじ

日本国内 100V 専用

交流 100V 以外の電源では使用できません。

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

※ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

表示内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。

⚠警告	**取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷[*1]を負うことが想定される内容を示します。**
⚠注意	**取り扱いを誤った場合、使用者が傷害[*2]を負うことが想定されるか、または物的損害[*3]の発生が想定される内容を示します。**

*1 重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
*2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。
*3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

注意：△記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

禁止：⃠記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

指示：●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

⚠警告

禁止
交流100V以外では使わない。（日本国内100V専用）
火災・感電の原因。

禁止
電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど)
火災・感電の原因。

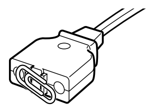
必ず実施
差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。

必ず実施
差込プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

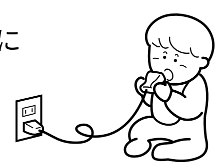
禁止
電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因。

ぬれ手禁止
ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。

禁止
器具用プラグ（磁石式）の先端にピンなど金属片やごみを付着させない。
感電・ショート・発火の原因。

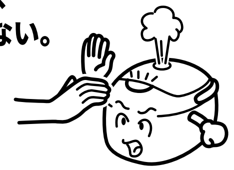


禁止
器具用プラグをなめさせない。
乳幼児が誤ってなめないように注意すること。
感電やけがの原因。



⚠警告

禁止
炊飯（ボイル）中は、絶対にふたを開けない。
やけどをするおそれ。

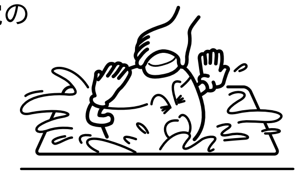


接触禁止
蒸気孔に顔や手を近づけない。
やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

禁止
子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。



水ぬれ禁止
水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。



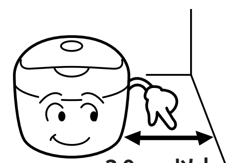
分解禁止
改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因。

禁止
すき間にピンや針金などの金属物や、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。

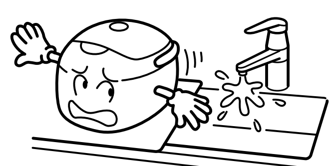
⚠注意

禁止
不安定な場所や、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使わない。
火災やテーブル・敷物を傷める原因。

禁止
壁や家具の近くでは使わない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは30cm以上はなして使う。
キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。



禁止
水のかかる所や、火気の近くでは使わない。
感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。



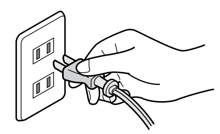
禁止
専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。

禁止
この製品専用の電源コード以外は使用しない。電源コードを他の機器に転用しない。
故障・発火のおそれ。

接触禁止
使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。

プラグを抜く
使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

プラグを抜く
必ず差込プラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。



1 安全上のご注意

⚠注意

お手入れは、本体が冷えてから行う。
必ず実施
高温部にふれることによるやけどのおそれ。

本体を持ち運ぶ際は、フックボタンにふれない。
接触禁止
ふたが開いてけがや、やけどをするおそれ。

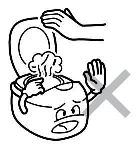
お願い

●炊飯（ボイル）以外の調理を行わない。
故障や内なべの破損の原因。

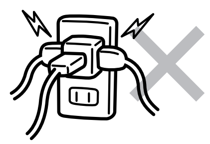
●ボイルメニューでは、レトルト食品のパック以外は入れない。（パッククッキングなどはしない。）
缶詰・びん・ペットボトルなどをあたためると、故障・ふきこぼれ・やけどの原因。

●取り扱いはていねいに。
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。

●ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどのおそれ。



●タコ足配線はしない。
火災のおそれ。



●炊飯（ボイル）中は本体を移動しない。
やけどやふきこぼれの原因。

●丸洗いはしない。
本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。ショート・感電のおそれ。

末永くご使用いただくために、必ずお守りください

●こげついたごはんつぶ、米つぶなどは取り除く。
蒸気もれ・ふきこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。

●炊飯（ボイル）中、本体にフキンなどをかけない。
本体やふたの変形・変色の原因。

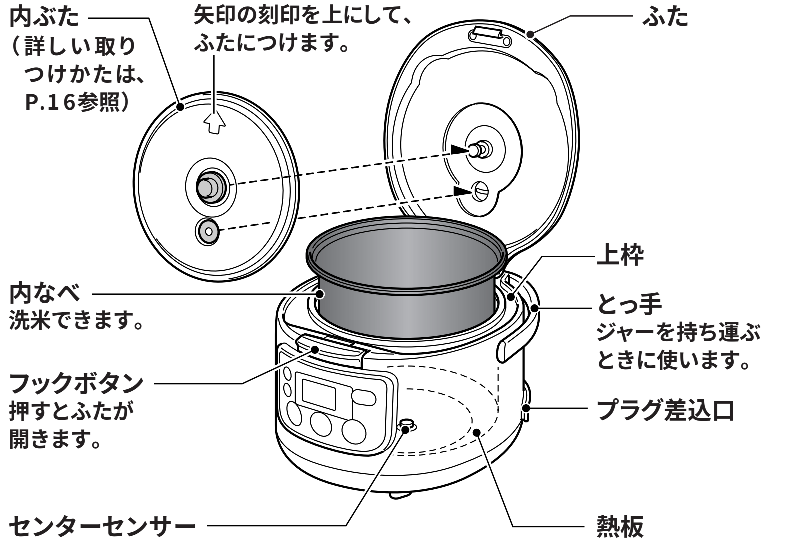


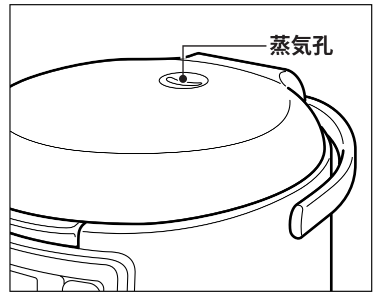
●機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の忌避シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。弊社までお問合せください。

●内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがありますが、人体には無害で、炊飯や保温性能も問題ありません。気になる場合や、変形・腐食した場合は、お買い求めできます。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。

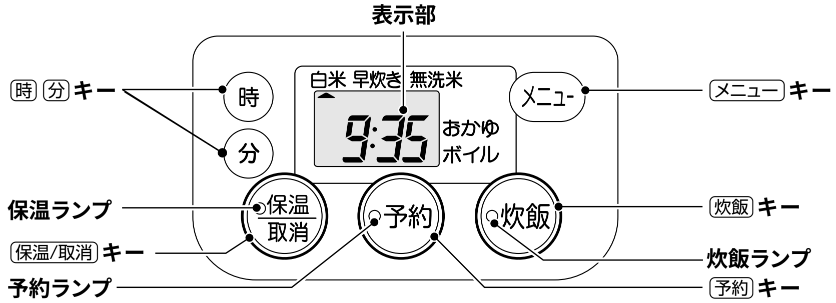
●内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。
- 内なべをガス火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどに使用しない。
- 白米・無洗米以外を保温しない。
- 内なべの中で酢を使用しない。
- 付属品か木製品以外のしゃもじを使用しない。
- 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。
- 内なべにザルなどをのせない。
- 内なべに食器類など、かたいものを入れない。
- 金属へらやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。
- 洗米時、内なべに強い力を加えない。
- 内なべが変形した場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問い合わせの上、お買い求めください。

2 各部のなまえとはたらき



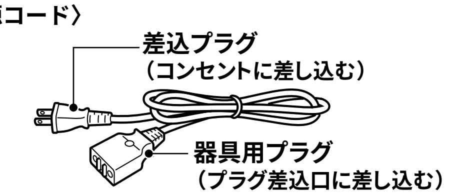


〈操作パネル部〉

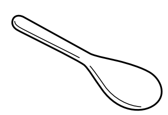


付属品

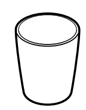
〈電源コード〉



〈しゃもじ〉



〈計量カップ〉
約1合（約0.18L）



音について

炊飯中・むらし中・保温中・ボイル中にする下記の音は、異常ではありません。
- ●「カチカチ」という音（マイコン制御の音）
- ●「ピチピチ」という音（熱により金属が収縮してこすれ合う音。）
- ●水のはじける音（炊飯中・むらし中・ボイル中のみ）

リチウム電池について

リチウム電池を内蔵していますので、電源コードのプラグを抜いても現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。
- ●リチウム電池は、電源コードのプラグを抜いた状態で4～5年の寿命があります。
- ●リチウム電池が切れると、電源コードのプラグを差し込むと「0:00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、プラグを抜くと消えてしまいます。

ご注意 リチウム電池の交換はできません。

新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店にご相談ください。

時刻の確認

時刻は24時間で表示されます。時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。（P.22参照）

ごはんをおいしく炊くためのコツ

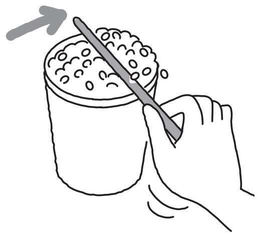
炊く前の準備は7ページ、
炊きかたは8・10・11ページ
をお読みください。

良いお米を選び、涼しい場所に保存



精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。保存は、風通しの良い、涼しくて暗い場所に。

付属の計量カップで正確にはかる



（1カップは約0.18L）
※無洗米も付属の計量カップではかりましょう。本製品は炊きかたを工夫していますので、無洗米専用の計量カップは必要ありません。

洗米は手早く



たっぷりの水で手早くかき混ぜ水を捨て、水が澄むまで手早く洗いましょう。

無洗米を炊くとき



全体に水がなじむように、底からよくかき混ぜましょう。
※でんぷんが内なべの底にたまりやすいため、おこげがつくことがあります。気になる場合は、1〜2回水を替えてすすぎます。

お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう



●水加減の目安表

メニュー	水加減の目安（内なべ内側の目盛に合わせる）
白米・早炊き・無洗米	「白米」の目盛を目安にお好みで。
おかゆ	全がゆの場合は、「おかゆ・全」の目盛。五分がゆの場合は、「おかゆ・五分」の目盛。

※基準の目盛より水量を増やしたり減らしたりする場合、1/4目盛以上の増減はお避けください。

炊込み・発芽玄米・分づき米・胚芽米・麦飯を炊くときは、「白米」メニューを選びましょう

※おかゆの場合は「おかゆ」メニュー

具を入れて炊くとき



1カップに対して具は約70g以下。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせましょう。具を入れて炊く場合の最大炊飯量(下表)は必ず守りましょう。

メニュー	最大炊飯量
炊込み	1.5合以下
全がゆ	0.25合以下

3 ごはんを炊く前の準備

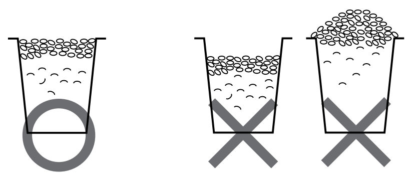


1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。
※付属の計量カップすりきり一杯で約1合（約0.18L）

ワンポイント 無洗米も付属の計量カップではかってください。

〈正しい計量例〉　〈間違った計量例〉



ご注意 指定の炊飯量（P.22の仕様表参照）以外で炊くとうまく炊けない場合がありますのでご注意ください。

2 お米を洗う（内なべで洗米できます）

※無洗米の場合は必要ありません。

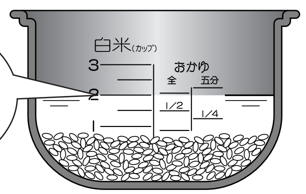
ご注意
- ●お湯（35℃以上）で洗米や水加減しないでください。うまく炊けない原因になります。
- ●強い力で洗米しないでください。内なべが変形してうまく炊けない原因になります。

3 水加減する

内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。

ワンポイント
- ●お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減してください。（P.6の目安表を参照）
- ●無洗米は、白米と同じ水加減です。

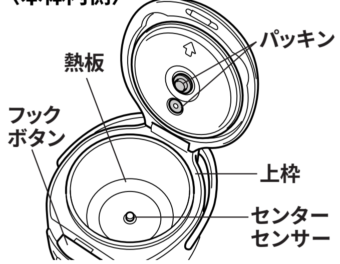
〈例〉
2カップの白米を炊く場合は「白米」の目盛2に合わせる



4 水滴・米つぶなどをふき取る

〈内なべ外側や縁〉　〈本体内側〉

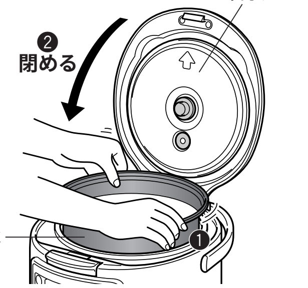




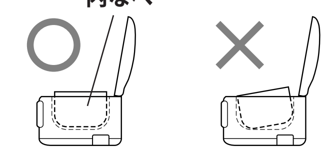
ご注意 上枠やフックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中にふたが開く原因。

5 内なべを本体にセットする

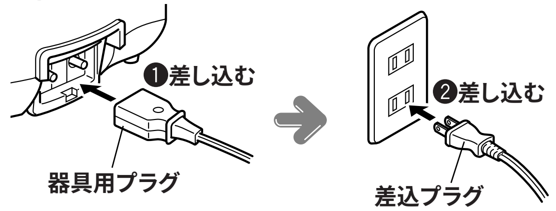
❶傾きがないように正しく確実にセットします。
❷ふたを閉めます。



ご注意 内なべは正しく確実にセットしてください。



6 電源コードを接続する



ご注意 保温ランプが点灯している場合は、保温/取消 キー1回を押して、消灯させてください。

使いかた

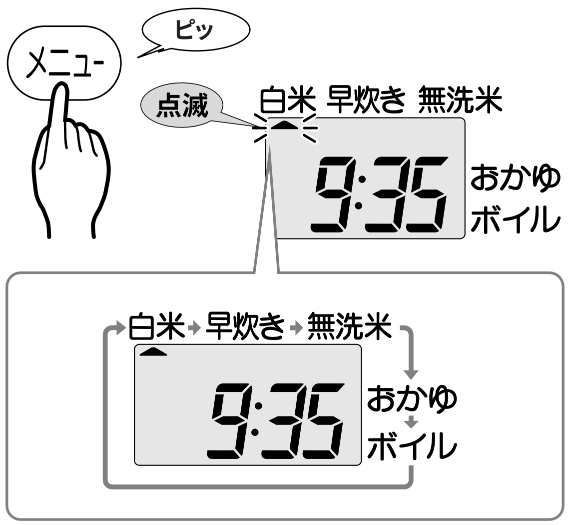
4 ごはんの炊きかた


おいしく炊くためのコツはP.6参照

白米・早炊き・無洗米・おかゆ　メニュー

1 メニューを選ぶ

メニュー キーを押して選びます。
押すごとに▲が順番に移動し、選択するメニューの位置で止めると▲が点滅します。



※あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択は不要です。

2 炊飯 キーを押す

▲の点滅が止まり、炊飯が開始されます。



※図は「白米」の場合。

※炊飯時間の目安は、下記参照。
※炊きあがりまでの残時間は、「むらし」まで表示されません。

炊飯時間の目安

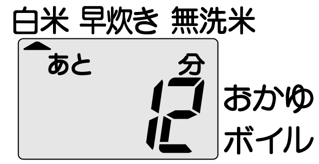
白米	早炊き	無洗米	おかゆ
41～55分	29～45分	43～60分	65～75分

※上記の時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。
（電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準の水位）
※炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、室温、水温、水加減、電圧、炊きあがり予約タイマーを使用したときなどにより多少異なります。

5 ごはんが炊きあがったら

1 「むらし」になると…

表示部にむらしあがるまでの残り時間を1分きざみで表示します。
※メニューによってむらし時間が異なります。

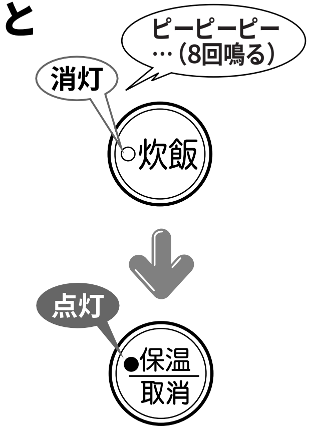


※図は「白米」の場合。

メニュー	むらし時間
白米・無洗米	12分
早炊き	3分
おかゆ	7分

2 炊きあがると

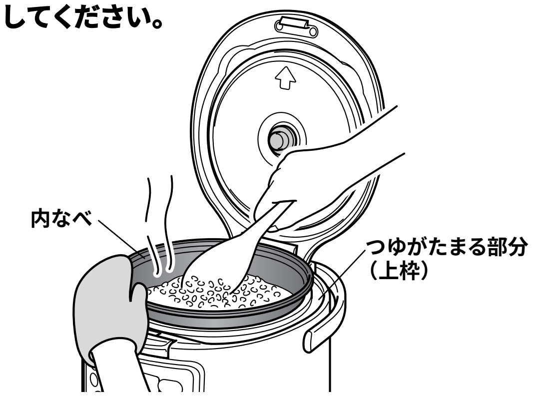
自動的に保温します。



※「おかゆ」は、そのままにしておきますと、のり状になったり、べたついたりしますので、お早めにお召し上がりください。（保温ランプが点滅。）

3 ごはんをほぐす

炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。



ご注意　炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取ってください。

炊飯ジャーを使い終わったら

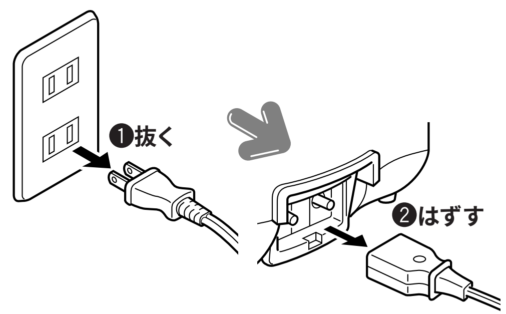
1 保温/取消 キーを1回押す

保温ランプが消灯します。



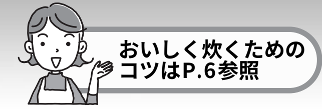
ご注意　保温を取り消さずに差込プラグを抜くと、次に使用するときに保温ランプが点灯して炊飯できません。

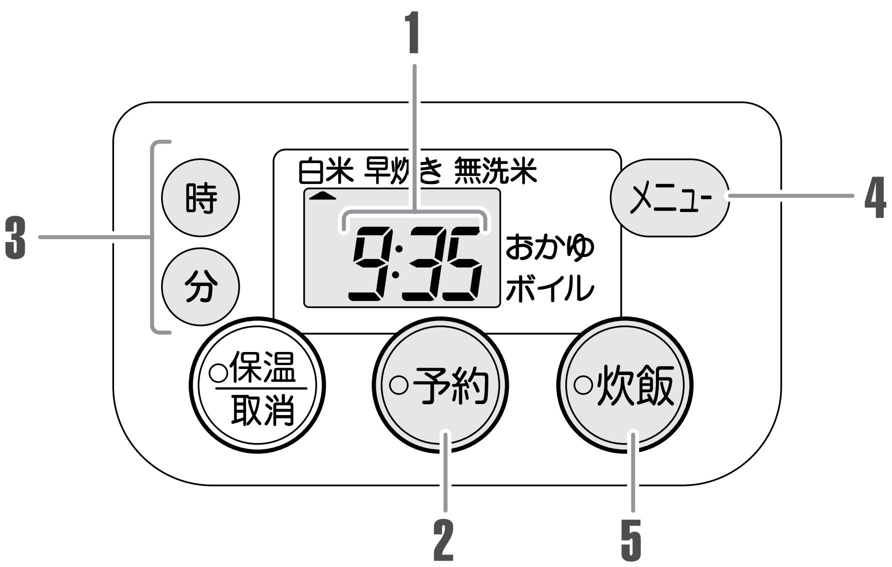
2 差込プラグを抜いて、器具用プラグをはずす

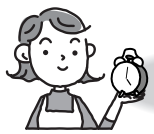


使いかた

炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた







炊きあがり予約タイマー（予約1・2）について

食べたい時刻に炊きあげることができます。

●「予約1」または「予約2」を選んで、時刻を合わせてセットすると、合わせた時刻に炊きあがります。

●「予約1」「予約2」の2通りの時刻が記憶できます。
例えば「予約1」を朝食用、「予約2」を夕食用に設定できます。

●一度設定した時刻はそのまま記憶します。

例えば、「予約1」で13：30に設定すると、
13：30に炊きあがります。

ご注意

●下記の場合は、炊きあがり予約タイマー炊飯ができません。
・ボイルメニューの場合
・下表の時間未満の場合。

メニュー	タイマーセットができない時間
白米	1時間未満
早炊き	50分未満
無洗米	1時間5分未満
おかゆ	1時間15分未満

・表示部の時計が「0:00」で点滅している場合。

●白米メニューで炊込みごはん（白米メニュー以外）を炊く場合、予約はしないでください。

●保温ランプが点灯している場合は、保温/取消 キーを1回押して消灯させてください。（点灯していると、予約できません。）

音

●予約 キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。

●炊きあがり予約タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、予約 キーまたは 炊飯 キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

1 現在時刻を確認する

※現在時刻の合わせかたは、P.22参照。



2 「予約1」または「予約2」を選ぶ

● 予約 キーを押して選びます。押すごとに、「予約1」と「予約2」が切り替わり、表示部にいずれかが点滅します。

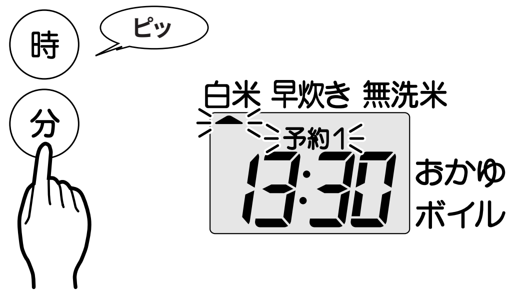


●予約時刻（前回設定した時刻）が表示されます。



3 炊きあがりの時刻を合わせる

時 分 キーを押して、合わせます。



●「時」は 時 キー、「分」は 分 キーで合わせます。時刻は10分単位で変更できます。

●押し続けると早送りになります。

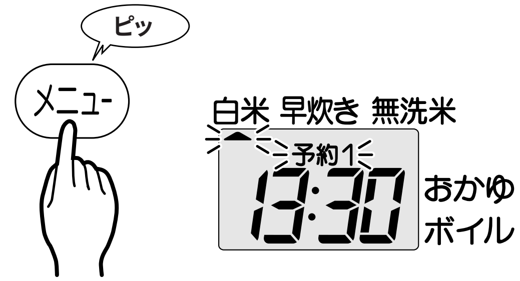
※前回設定した予約時刻が表示されますので、同じ時刻でタイマー予約する場合は、時刻合わせの必要はありません。

ご注意 腐敗の原因になるため、タイマー予約は12時間以内にしてください。

4 メニューを選ぶ

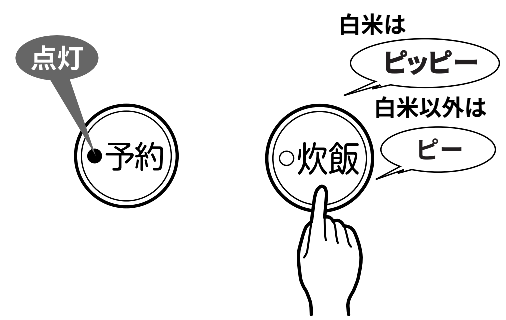
メニュー キーを押して選びます。押すごとに、▲が順番に移動し、選択するメニューの位置で止めると▲が点滅します。

※あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択は不要です。



5 炊飯 キーを押す

予約ランプが点灯し、▲と「予約1」または「予約2」の点滅が止まります。（設定完了）



※図は、「予約1」で炊きあがり時間「13:30」、「白米」の場合。



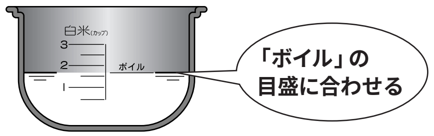
※タイマーセットを間違えたときは、保温/取消 キーを1回押して、左記の 2 からセットし直してください。

レトルト食品のあたためかた（ボイルメニュー）

レトルト食品のパックをあたためることができます。

※レトルト食品のパック以外のあたため（パッククッキングなど）は、しないでください。故障や内なべの破損の原因になります。

1 内なべの「ボイル」の目盛まで水を入れる

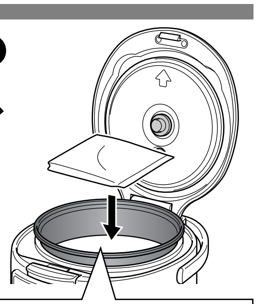


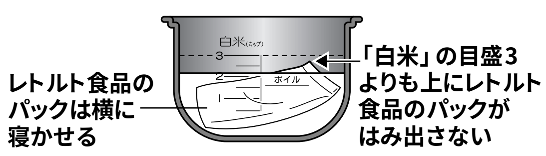
ご注意
- 水が多かったり、少なすぎると、うまくあたたまらなかったり、ふきこぼれの原因になりますので、必ず「ボイル」の目盛に合わせて水を入れてください。
- お湯（35℃以上）を入れないでください。うまくあたたまらない原因になります。

2 内なべを本体にセットする（P.7参照）

3 レトルト食品のパックを入れ、ふたを閉める

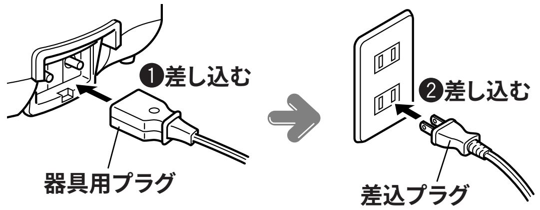
最大量 約400gまでのパックがあたためられます。





ご注意 うまくあたたまらない原因になりますので、必ずお守りください。
- 最大量（約400g）を超えたレトルト食品のパックは入れないでください。
- レトルト食品のパックは、必ず横に寝かせて入れてください。
- レトルト食品のパックが「白米」の目盛3より上にはみ出していないことを確認してください。

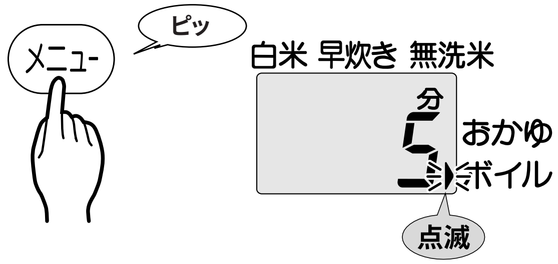
4 電源コードを接続する



ご注意 保温ランプが点灯している場合は、保温/取消 キー1回を押して、消灯させてください。

5 メニュー キーを押して、「ボイル」を選ぶ

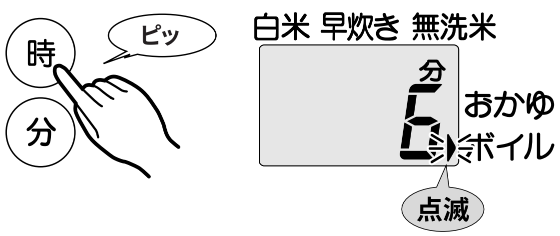
押すごとに▲が順番に移動し、「ボイル」の位置で止めると ▶ が点滅します。



※あらかじめ「ボイル」が選ばれている場合は、メニュー選択は不要です。

6 あたため時間を合わせる

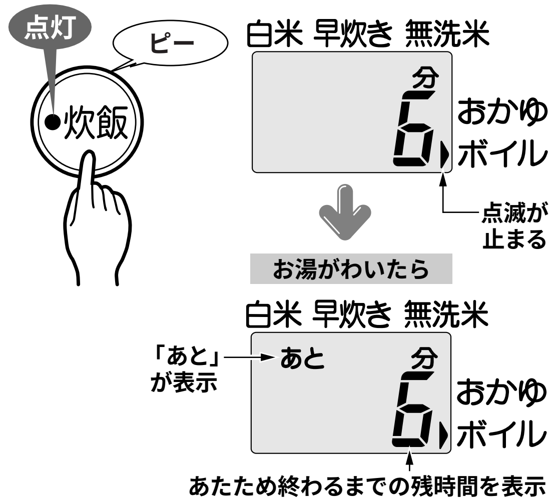
時 分 キーで合わせます。
1～30分まで1分単位でセットできます。



※ 時 キーを押すごとに1分ずつ増え、分 キーを押すごとに1分ずつ減ります。
※あたため時間が5分の場合は、時間合わせは不要です。
※あたため時間は、レトルト食品のパックに表示されている時間をセットしてください。

7 炊飯 キーを押す

▶ の点滅が止まり、湯わかしがはじまります。お湯がわいたら、あたため終わるまでの残時間を1分単位で表示します。

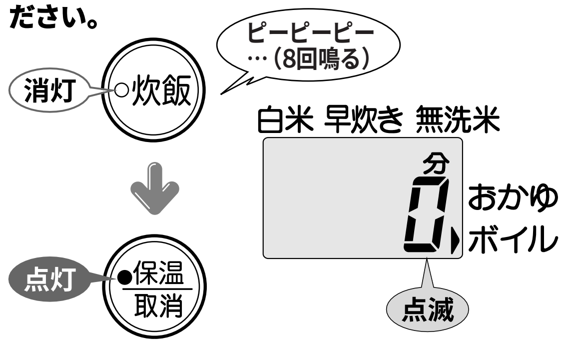


※お湯がわくのに、約15分かかります。

音 水が途中でなくなると、「ピピピ」と音が鳴って、「ボイル」が取り消されることがあります。続けて加熱するときは再度、P.12の 1 からの要領で加熱してください。また内なべが熱くなっていますのでやけどにご注意ください。

8 あたため終わったら

保温ランプが点灯し、表示部の「0」が点滅します。すぐにレトルト食品のパックを取り出してください。



※あたため足りない場合は、1～15分まで、1分単位で追加加熱することができます。表示部の「0」が点滅している状態で 時 キーを押して追加のあたため時間を合わせ、炊飯 キーを押してください。（時 キーを押すごとに1分ずつ増え、分 キーを押すごとに1分ずつ減ります。）

ご注意
- ふたを開けるときは、蒸気にご注意ください。
- レトルト食品のパックを取り出すときは、熱くなっていますのでやけどをしないようご注意ください。
- 追加加熱する前には、保温/取消 キーを押さないでください。保温ランプの点灯が消え、引き続きあたためられなくなります。押してしまった場合は、下記の要領であたためてください。

連続してあたためたいときは

連続してあたためたいときや、追加加熱する前に 保温/取消 キーを押してしまったときは、下記の手順で本体と内なべを冷ましてから、あたためてください。

❶内なべを取り出して、ぬれフキンの上に置く。
❷本体のふたをあけたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
❸再度、内なべを本体にセットする。
❹P.12の 3 からの要領であたためる。

炊飯ジャーを使い終わったら

1 保温/取消 キーを1回押す
保温ランプが消灯します。



ご注意 保温を取り消さずに差込プラグを抜くと、次に使用するときに保温ランプが点灯して炊飯できません。

2 差込プラグを抜いて、器具用プラグをはずす（P.9参照）

使いかた

8 保温について

白米（無洗米）のおいしさを保ちます。
炊飯が終了すると自動的に保温に切り替わります。

■ 保温を中止するとき

保温/取消 キーを
1回押します。
（保温ランプが消灯）



■ 再度保温するとき

保温/取消 キーを
1回押します。
（保温ランプが点灯）

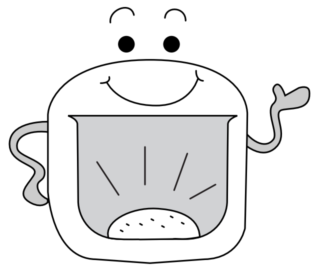


保温中の作動について

保温中は保温ランプが点灯します。

少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温してください。
また、できるだけ早くお召し上がりください。



保温経過時間の表示について

保温中に 時 キーを押すと、押している間は保温経過時間が表示されます。
保温経過時間は、1時間単位で12時間（12h）まで点灯表示されます。



※12時間を超えると、「12」が点滅してお知らせします。

ご注意

- においｰパサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしないでください。
  - ・冷やごはんの保温
  - ・冷やごはんのつぎ足し
  - ・しゃもじを入れたままの保温
  - ・コンセントを抜いての保温
  - ・12時間以上の保温
  - ・最小炊飯量以下の保温（P.22の仕様表を参照）
  - ・白米（無洗米）以外の保温
- 「おかゆ」は、保温ランプが点滅しますので、できあがったら 保温/取消 キーを1回押してすぐに取り出し、お早めにお召しあがりください。そのままにしておきますと、のり状になったり、内ぶたについた露が落ちてきてべたついたりします。
- 乾燥・変色・におい・べたつきの原因になるため、内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたときは、必ず取り除いてください。
- ご使用環境の厳しい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、お早めにお召し上がりください。

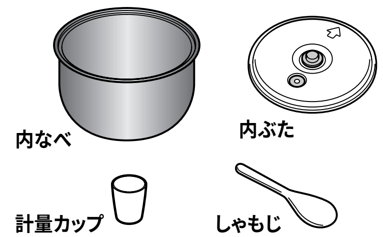
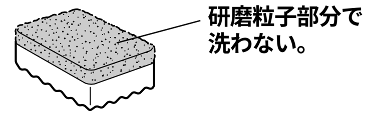
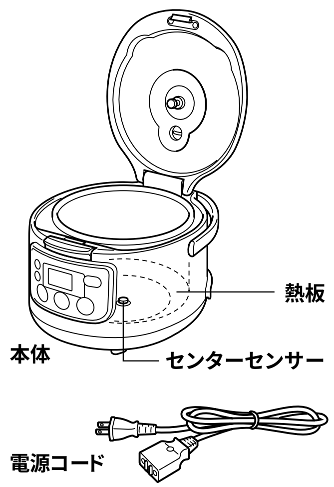
9 お手入れのしかた

ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。
また、お手入れは定期的に行ってください。

⚠注意　差込プラグを抜いて器具用プラグをはずし、本体が冷えてからお手入れする。

ご注意

- パッキン類は、はずさないでください。
- 腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ぶた、ふたはいつも清潔にしてください。
- 台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）以外（シンナー・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなど）は使わないでください。
- 必ず各部を取りはずした後、お手入れしてください。
- フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因になるため、内なべに食器類などを入れて、一緒に洗わないでください。
- 変形するおそれがあるため、計量カップ・しゃもじを熱湯に浸さないでください。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしないでください。変形するおそれがあります。

各　部	お手入れのしかた
	**❶水またはぬるま湯で、やわらかいスポンジで洗う。** **❷乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。** **ご注意** 内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わないでください。フッ素加工面がはがれる原因。 
	**●かたくしぼった布で、本体の外側・内側の汚れをふき取り、充分に乾燥させる。電源コードは、乾いた布でふく。** **●こげついたごはんつぶ・米つぶなどがセンターセンサーについている場合は取り除く。** ※取れにくい場合は、市販のサンドペーパー（320番程度）で取り除き、かたくしぼった布でふき取る。 **ご注意** ●本体内部へは、絶対に水が入らないようにしてください。 ●電源コードを水につけたり、水をかけたりしないでください。 ショート・感電・故障のおそれがあります。

においの取り除きかた（炊飯ジャーに、においがついた場合）

❶内なべに熱湯を7〜8分目入れて、2〜3時間保温する。
❷内なべ・内ぶたを、台所用合成洗剤で洗った後、充分に水洗いする。
❸風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させる。

使いかた

9 お手入れのしかた

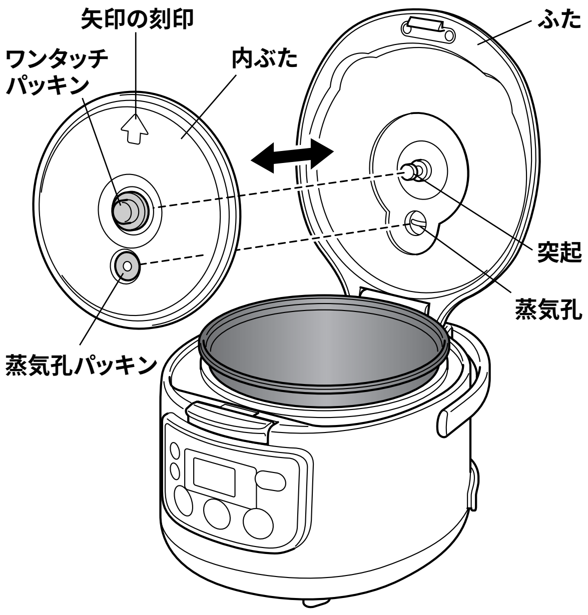
内ぶたの取りはずし・取りつけ

■取りはずしかた

手前に引いてはずす。

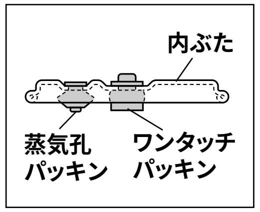
■取りつけかた

矢印の刻印を上にして、蒸気孔パッキンを蒸気孔にきっちりと合わせて、図のようにつける。

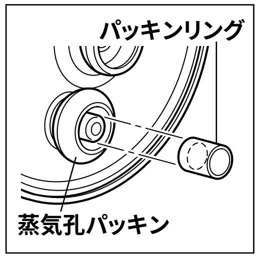


ご注意

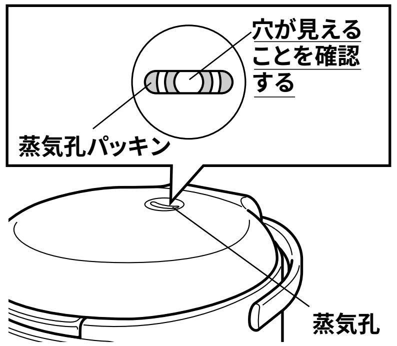
- 内ぶたのパッキンは引っぱらないでください。
- 内ぶたのパッキンがはずれたときは、パッキンの種類と方向に注意して、図のように奥まできっちりはめ込んでください。



- 蒸気孔パッキンには、パッキンリングがついています。パッキンリングがはずれたときは、方向に注意して、図のように奥まできっちりはめ込み、はずれないことを確認してください。



- 内ぶたは、ワンタッチパッキンをふた中央の突起に、蒸気孔パッキンを蒸気孔に合わせて、確実に取りつけてください。間違った位置で無理につけると、内ぶたが変形したり、ふきこぼれの原因になります。内ぶたをつけた後、ふたを閉めて、蒸気孔から蒸気孔パッキンの穴が見えることを確認してください。



熱板の汚れの取り除きかた

ご使用中、ふたなどから露が流れ落ち、熱板にシミのような汚れがつくことがあります。
性能上、支障はありませんが、汚れが気になる場合は下記のようにお手入れしてください。

❶ナイロンたわしに市販のクリームクレンザーを少量つけ、熱板のシミができた箇所を磨く。
❷湿らせたキッチンペーパーやフキンで、汚れをふき取る。



10 うまく炊けない？と思ったら

炊きあがったごはん、炊飯中、保温中のごはんがおかしいときは、次の点をお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や具の量、水加減を間違えた	メニュー選択を間違えた	炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さなかった（保温を取り消さずに 炊飯 キーを押した）	内なべの裏・熱板・センターセンサーにこげついたごはんつぶ、米つぶや水滴などがついている	内なべや内ぶたが変形している	器具用プラグがはずれたり、長時間の停電があった	よくほぐさなかった	内なべや内ぶたの縁などにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	お湯（35℃以上）で洗米や水加減をした	洗米後、長時間水に浸した	ふたが確実に閉まっていない
炊きあがったごはんが	かたすぎる	●	●		●	●	●	●			●		●
	やわらかすぎる	●	●		●	●	●	●			●		●
	生煮えになる	●	●	●	●	●					●		
	しんがある	●	●	●	●	●					●		
	おこげができる	●	●		●	●				●	●	●	
	ぬか臭い									●			
炊飯中に	蒸気がもれる	●			●	●			●				●
	吹きこぼれる	●	●		●				●	●			
	炊飯時間が長い	●	●		●	●	●		●				
参照ページ		6·7·22	8・11	9・13	7·15·16	4	23	9	7·15·16	6・7	6・7	―	7·15·16

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・熱板・センターセンサーにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	内なべが変形している	器具用プラグがはずれたり、長時間の停電があった	よくほぐさなかった	内なべや内ぶたの縁などにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	12時間以上の炊きあがり予約タイマーのセットをした	12時間以上の保温を続けている	白米（無洗米）以外を保温した	最小炊飯量以下で保温した	冷やごはんのつぎ足しをした	しゃもじを入れたままで保温した	お手入れが不充分
保温中のごはんが	におう		●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●
	変色する		●	●		●	●			●	●	●	●	●	
	パサつく	●	●	●		●	●			●	●	●	●	●	
参照ページ		6·7·22	7·15·16	4	23	9	7·15·16	6・7	10・11	14	14	14	14	14	15·16

11 うまくボイルできない？と思ったら

こんなとき ＼ お調べいただくこと	水量が多すぎる	水量が少なすぎる	最大量（約400g）以上のレトルト食品のパックを入れた	レトルト食品のパックを横に寝かせて入れなかった	内なべ・本体を冷まさずに、連続してレトルト食品をあたためた
あたたまらない	●	●		●	●
蒸気がもれる			●	●	
吹きこぼれる	●		●	●	
途中で加熱しなくなる		●			
参照ページ	12・13				

12 故障かな？と思ったら

修理を依頼する前に、次の点をお調べください。
下記の点検・処置をしても改善されないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

樹脂成形品について
※熱や蒸気にふれる成形品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口まで相談ください。

⚠警告　修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
ごはんが炊きあがらない	プラグがはずれていませんか。	プラグを差し込んでください。	7・12・23
セットした時刻に炊きあがっていない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットしてください。	22
	プラグがはずれていませんか。	プラグを差し込んでください。	7・12・23
	17ページの「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置してください。		
炊きあがり予約タイマーのセットができない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットしてください。	22
	表示時間が「0：00」で点滅していませんか。	現在時刻をセットしてください。	22
	ボイルメニューを選択していませんか。	ボイルメニューはタイマーセットできません。	10・11
	タイマーセットができない時間を選択していませんか。	タイマーセットの可能な時間でタイマー炊飯してください。	10・11
表示部がくもる	内なべや内ぶたの縁などに、こげついたごはんつぶ、米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除いてください。	7・15・16
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いたフキンでふき取ります。	
炊飯中・むらし中・保温中・ボイル中に音がする	「カチカチ」という音。	マイコン制御の音です。故障ではありません。	5
	「ピチピチ」という音。	熱により金属が収縮してこすれ合う音です。故障ではありません。	
	水のはじける音。（炊飯中・むらし中・ボイル中のみ）	故障ではありません。	
	上記の音とはまったく異なった音がする。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	—
炊きあがり予約タイマー炊飯の予約をしているときに、「ピピピ」と音がする	[予約] キーを押してから、約30秒間何もしないと音でお知らせします。	続けてタイマーセットを行ってください。	10・11

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
時刻合わせの際、[時]または[分]キーを押しても時刻セットモードにならない	炊飯中・保温中・タイマー予約中・ボイル中は、時刻合わせできません。		22
本体内に、水や米が入ってしまった	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		—
保温ランプが点滅する	「おかゆ」のメニューを選択していませんか。	そのままにしておきますと、のり状になったりべたついたりしますので、お早めにお召し上がりください。	14
保温中に[時] キーを押したときに表示部に「12」が点滅する	保温時間が12時間を超えると、[時]キーを押している間は「12」が点滅してお知らせします。 保温は12時間以内にしてください。		14
電源コードのプラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消える	プラグを差し込んだときに、表示部に「0：00」が点滅していませんか。	リチウム電池が切れています。 お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	5
キーを押しても反応しない	器具用プラグが本体に、差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	器具用プラグを本体に、差込プラグをコンセントに確実に差し込んでください。	7・12・23
	保温ランプが点灯していませんか。	[保温/取消] キーを1回押し、保温を取り消してから操作してください。	7・12
「ピーーー」と音が鳴り続けたり、「ピピピピピ…（8回鳴る）」という音がする	表示部に「Err」が表示されていませんか。  	本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	—
樹脂などのにおいがする	使いはじめたばかりではありませんか。	ご使用とともに少なくなります。	—
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	これは樹脂成形時に発生する線状や波状の跡です。 ご使用上の品質に支障はありません。		—

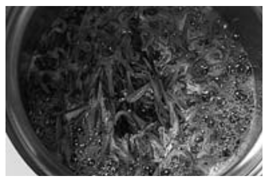
●このメニューガイドで使用している計量カップは、018L（付属の計量カップ）です。
●大さじは、15mLです。　●小さじは、5mLです。
※無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。



ふっくら炊きあがったごはんに季節の彩りを。

白米メニュー　無洗米メニュー　五目ちらしずし

■材料（2〜3人分）
- すしめし
  （米…2カップ）
- 合わせ酢
  （酢…大さじ3、砂糖…大さじ3、塩…小さじ1 1/3）
- 具〈混ぜ込み用〉
  （ごぼう…1/3本、人参…20g、ちりめんじゃこ…15g、
  具の煮汁［だし汁…2/3カップ、醤油…小さじ2、砂糖…大さじ1］、
  焼き穴子…1尾）
- 具〈飾り用〉
  車エビ…小4〜6尾、干し椎茸…小2〜3枚
  干し椎茸の煮汁（椎茸のもどし汁…2/3カップ、だし汁…1/3カップ、醤油…小さじ2、砂糖…大さじ1 ）
  れんこん…細いもの30g
  れんこんの甘酢（酢…大さじ2　1/3カップ、砂糖…大さじ1、塩…小さじ1）
  錦糸卵（卵…2個、砂糖…小さじ1/3、塩…少々）
- その他
  菜の花、茹でたけのこ、生姜の甘酢漬けなど、木の芽……8枚


具は下煮した後、煮汁の中で冷まします。


具は十分に汁気を切り、切る様に混ぜ合わせます。

■つくり方
❶米を内なべで洗米し、「白米」の目盛2まで水を加えてよくかき混ぜ、「白米メニュー」または「無洗米メニュー」で炊きあげます。
❷ボウルで酢、砂糖、塩を混ぜ、合わせ酢を作ります。
❸炊きたてのごはんを半切りに移して②の合わせ酢をかけ、しゃもじで切るようにして混ぜ合わせながら、うちわなどで風を当て冷まします。
❹ごぼうは笹がき、人参は4cmの細切りにし、煮汁で煮たあとちりめんじゃこを加えてひと煮立ちさせ、冷まして水気を切っておきます。
❺焼き穴子は半分に切ったあと5mmほどに刻み、干し椎茸は戻して煮汁で煮ます。
❻海老は背わたを取り、塩茹でにして殻をむきます。
❼調味した卵を薄焼きにし、細切りにして錦糸卵を作ります。その他たけのこは薄味に煮るなど、飾り用の具を下ごしらえしておきます。
❽れんこんは皮をむいて熱湯で茹で、甘酢に漬けておきます。
❾すしめしに④⑤を混ぜ、器に盛りつけてから⑥⑦⑧の具と木の芽、生姜の甘酢漬けを飾ります。

ご注意
●半切りは、酢水でかるくぬらしておきます。
●内なべでごはんに酢を合わせないでください。

具とごはんの絶妙のバランス。

白米メニュー　無洗米メニュー　かやくごはん



■材料（2〜3人分）
- 米……1.5カップ　● 昆布……2cm角1枚
- 味付け調味料（醤油…大さじ1、酒…大さじ1/2、塩…小さじ1/4、みりん…小さじ3/4）
- 鶏もも肉…30 g　● 油揚げ…1/4枚　● 人参…20 g
- ごぼう…15 g　● コンニャク…25 g
- 干し椎茸…1枚　● さやえんどう…3〜5枚
- 酒・醤油・塩・酢……各適量　● 揉み海苔……少々

■つくり方
❶鶏肉は1cm角に切り、酒、醤油各少々をまぶしておきます。
❷油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておきます。
❸人参は皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにします。
❹ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらします。
❺コンニャクは水から4〜5分茹で、水で洗って人参と同様に切ります。
❻干し椎茸は水に浸けて柔らかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにします。
❼さやえんどうは筋を引き、塩茹でにしたあと、冷水に取り、色止めして細切りにします。
❽米を内なべで洗米してから、味付け調味料を加えて「白米」の目盛1.5まで水を加え、よく混ぜ合わせてからさやえんどう以外の具と昆布をのせ、「白米メニュー」または「無洗米メニュー」で炊きあげます。
❾⑧が炊きあがったら、昆布を取り出し、さやえんどうを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつけてから揉み海苔を散らします。

ご注意
●水の量は、具の種類によって多少加減してください。
●最初から加える場合の具の量は米の重さの約45%以下にしてください。多いとうまく炊けない場合があります。（1カップに対して具は約70g以下）

新春の訪れを感じさせる日本の風習食。

おかゆメニュー　七草粥



■材料（2人分）
- 米……0.5カップ　● 塩……少々
- 七草［せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな（かぶの若葉）、すずしろ（大根の若葉）］…各適量

■つくり方
❶七草はそのうち手に入りやすい2〜3種類を選んで50gぐらい用意し、さっとゆでて水にさらし、かたくしぼって細かく刻みます。
❷米を内なべで洗米し、全がゆの目盛1/2まで水を加え、「おかゆメニュー」で炊きあげます。
❸炊きあがったら七草と塩を加え、ひと混ぜします。

ご注意
●塩は必ず炊きあがってから加えてください。最初から加えて炊くと、うまく炊けない場合があります。
●おかゆは炊きあがり後、保温になりません。時間がたつと粘りが出て味が変わりますので、早めにお召し上がりください。
●具を加えてからの水位が、おかゆの一番上の目盛より上にならないようにしてください。

現在時刻の合わせかた

時刻は24時間で表示されます。

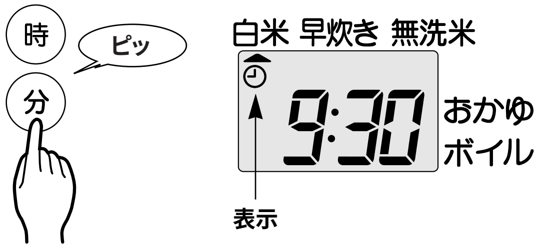
※炊飯中・保温中・タイマー予約中・ボイル中は、時刻合わせできません。

例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

1 電源コードを接続する（P.7参照）

2 時刻セットモードにする

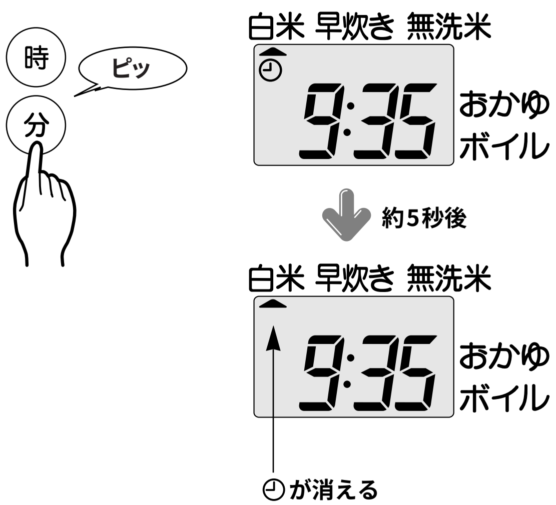
時または分キーを押すと、◷が表示されます。



※時または分キーを押した後、約5秒間何もしないと、◷が消えて時刻合わせできません。

3 時刻を合わせる

- **「時」は時キー、「分」は分キーを押して合わせます。**
- **押し続けると早送りになります。**
- **時刻を合わせ終わってから、約5秒後に◷が消え、時刻合わせ完了です。**



仕様

サイズ		0.54L（3合）タイプ
電　源		100V 50-60Hz
定格電力（W）		350
省エネ法関連表示 *1 *2 *3	最大炊飯容量（L）	0.54
	区分名	E
	蒸発水量*4（g）	18.0
	年間消費電力量（kWh/年）	43.0
	1回当りの炊飯時消費電力量*5（Wh）	96.0
	1時間当りの保温時消費電力量*5（Wh）	15.3
	1時間当りのタイマー予約時消費電力量（Wh）	0.33
	1時間当りの待機時消費電力量（Wh）	0.29
炊飯容量（L）	白　米	0.09～0.54（0.5～3合）
	無洗米	0.09～0.54（0.5～3合）
	早炊き	0.09～0.54（0.5～3合）
	全がゆ	0.045～0.135（0.25～0.75合）
	五分がゆ	0.045～0.09（0.25～0.5合）
外形寸法*6（cm）	幅	21.8
	奥　行	25.3
	高　さ	16.7
本体質量*6（kg）		1.8
コードの長さ*6（m）		1.2

*1 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・選んだメニュー・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。

*2 「電気ジャー炊飯器」の家庭用品品質表示法に基づく省エネ法関連表示。

*3 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名および各表示値も同法に基づいています。）

*4 蒸発水量は、1回当りの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

*5 1回当りの炊飯時消費電力量は「白米」メニュー、1時間当りの保温時消費電力量は「白米」メニュー時の電力量です。（工場出荷時）

*6 おおよその数値です。

- 時計は、室温・使いかたによって1カ月に約30秒から120秒の差が生じる場合があります。
- 1カップ＝約1合（約150g）です。

消耗部品について

- **パッキン類は消耗部品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。**
  汚れやにおい・破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店でお買い求めください。
- **内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります（P.4参照）。**
  お買い求めの場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。

器具用プラグがはずれたときや、停電があったとき

炊飯中・保温中・タイマー予約中・ボイル中に、器具用プラグが誤ってはずれた場合は、すぐに差し込んでください。
電源が切れる前の動作を続けます。また、万一停電があっても再び通電されると機能は正常に働きます。

こんなとき器具用プラグがはずれたり、停電になったら	再び通電されると
タイマーセット中	そのままタイマーが作動します。（停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊き始めます。）
炊飯中・ボイル中	炊飯またはボイルを続けます。
保温中	保温を続けます。

※条件によっては、ごはんがうまく炊けなかったり、保温の温度が低下することがあります。

保証とサービスについて

※修理を依頼される前にまず「うまく炊けない?と思ったら」（P.17）・「うまくボイルできない?と思ったら」（P.17）・「故障かな?と思ったら」（P.18・19）をご覧になり、お調べください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1 保証書の内容のご確認と保管のお願い
保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡ししいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

2 保証期間はお買い上げの日から1年間です。（消耗部品は除きます。）
保証書の記載内容に基づき、お買い上げの販売店が修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理を依頼されるとき
保証期間内……おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。
保証期間を過ぎているとき……まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名　②品番　③製品の状況（できるだけくわしく）

4 炊飯ジャーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は経済産業省の指導によるものです。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5 修理料金とは
修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。
技術料……不具合の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業（修理および部品交換・調整・修理後の点検など）の料金です。
部品代……製品の修復に使った部品の代金です。

6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口（下記）までご相談ください。

- 本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

連絡先

タイガー魔法瓶株式会社　本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・お買い物のご相談は お客様ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　市内通話料でOK　**0570-011101**　市内通話料金でご利用いただけます。

受付時間 AM9:00～PM5:00 月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除きます）
※携帯電話・PHSとIP電話等（ナビダイヤルを利用できない電話）の方はこちらへ TEL（06）6906-2121

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。
ホームページアドレス　http://www.tiger.jp/